Istruzioni d'uso e di montaggio
Piani di cottura in vetroceramica a induzione

Prima di posizionare, installare e mettere in funzione l'apparecchio, leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso per evitare di danneggiare il prodotto o di mettere a rischio la propria sicurezza.

it-IT

M.-Nr. 10 023 540

Contenuto

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze ... 4

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente ... 15

Panoramica ... 16
Piano di cottura ... 16
KM 6324-1 ... 16
KM 6345-1 / KM 6349-1 ... 17
Comandi / Spie ... 18
Informazioni sulle zone cottura ... 20

Al primo avvio ... 22
Pulire il piano di cottura per la prima volta ... 22
Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta ... 22

Induzione ... 23
Funzionamento ... 23
Rumori ... 24
Stoviglie ... 25

Consigli per risparmiare energia elettrica ... 26

Aree di regolazione ... 27

Modalità di utilizzo ... 28
Impostazione ... 28
Accensione ... 29
Impostare / modificare il livello di potenza ... 29
Spegnimento ... 29
Indicazione calore residuo ... 29
Area di cottura PowerFlex ... 30
Dispositivo automatico di inizio cottura ... 31
Booster ... 32
Tenere in caldo ... 34

Timer ... 35
Timer ... 35
Spegnimento automatico di una zona cottura ... 36
Usare contemporaneamente le funzioni del timer ... 37

Funzioni supplementari ... 38
Stop&Go ... 38
Recall ... 38

Contenuto

Dispositivi di sicurezza 39
Blocco accensione / Blocco comandi 39
Spegnimento di sicurezza 40
Dispositivo antisurriscaldamento 41

Pulizia e manutenzione 42

Cosa fare se... 44

Accessori su richiesta 47

Miele@home / Con@ctivity 48

Istruzioni di sicurezza per il montaggio 50

Distanze di sicurezza 51

Indicazioni relative al montaggio 55

Misure d'incasso 56
KM 6324-1 56
KM 6345-1 57
KM 6349-1 58

Incasso 59

Allacciamento elettrico 61
Schema di allacciamento 63

Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia 64

Schede prodotti 65

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Questo piano di cottura è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente il libretto di istruzioni e di montaggio. Contiene informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione onde evitare pericoli per le persone e danni materiali. Miele non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni. Conservare queste istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

Uso previsto

▶ Questo piano di cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico.

▶ Questo apparecchio non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito domestico per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare il piano di cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il piano di cottura senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

▶ I bambini non possono pulire il piano di cottura senza sorveglianza.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non permettere loro di giocarci.

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché non si è raffreddato a sufficienza, per evitare che possano scottarsi.

▶ Pericolo di ustioni.
Conservare fuori della loro portata oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano di cottura.

▶ Pericolo di ustioni e bruciature.
Posizionare i manici di pentole e padelle di lato, verso il piano di lavoro, affinché i bambini non possano rovesciarsi i recipienti addosso e quindi ustionarsi.

▶ Pericolo di soffocamento! I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (ad es. nella pellicola) o avvolgervi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.

▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il piano di cottura. Quando il piano di cottura è in funzione, attivare il blocco comandi per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni selezionate.

Sicurezza tecnica

▶ A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguiti in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele.

▶ Eventuali danni al piano di cottura possono costituire un pericolo per la sicurezza. Prima di incassare il piano, accertarsi che non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.

▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del piano di cottura è garantito solo se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica pubblica.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.

▶ I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del piano di cottura devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi l'apparecchio alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

▶ Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il piano di cottura non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.

▶ L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.

▶ Il piano di cottura deve essere allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato può essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). Vedi capitolo "Allacciamento elettrico".

▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Controllare quanto segue:

– disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
– svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
– estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.

▶ Pericolo di scossa elettrica.
Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

▶ Se il piano cottura è stato incassato dietro a un frontale decorativo del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre l'apparecchio è in funzione. Dietro il frontale del mobile chiuso si generano calore e umidità e l'apparecchio, il mobile e la base possono danneggiarsi. Chiudere l'anta del mobile solo quando le spie relative al calore residuo si sono spente.

Impiego corretto

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo si spengono non si corre alcun pericolo di scottarsi.

▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del piano cottura acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature.
Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ L'olio o i grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso.
Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano di cottura e soffocare le fiamme generatesi sul piano con un coperchio o una coperta ignifuga.

▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma sotto la cappa aspirante.

▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto il piano di cottura. Se il cassetto è dotato di un portaposate, accertarsi che esso sia in materiale resistente al calore.

▶ Non riscaldare mai stoviglie senza contenuto.

▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.
Non utilizzare il piano di cottura per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

▶ Se il piano di cottura viene coperto, in caso di accensione involontaria o di calore residuo ancora presente, si rischia che il materiale della copertura prenda fuoco, salti o si fonda. Non coprire mai il piano di cottura, p.es. con piastre, un panno o pellicola protettiva.

▶ Quando il piano è acceso, o se lo si accende inavvertitamente oppure se è ancora presente calore residuo sussiste il pericolo che oggetti metallici eventualmente appoggiati sulla superficie del piano possano surriscaldarsi. Altri materiali possono fondersi oppure incendiarsi. I coperchi umidi delle pentole possono chiudersi ermeticamente. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio. Spegnere la zona di cottura utilizzata subito dopo l'utilizzo!

▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Accertarsi che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.

▶ Se nelle immediate vicinanze del piano di cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. L'isolamento del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi.

▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. dopo aver pulito la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di posizionare i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.

▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fondersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.

▶ Non collocare oggetti caldi su tasti a sensore e spie: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero danneggiarsi. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i tasti a sensore e le spie.

▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere subito il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.

▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può danneggiarsi. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!

▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.

▶ Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.

▶ Dato che i piani di cottura a induzione riscaldano molto velocemente, la temperatura del fondo delle stoviglie può raggiungere in breve tempo il punto di autocombustione di grassi e oli. Sorvegliare sempre il piano di cottura quando è in funzione.

▶ Riscaldare oli e grassi max. per un minuto e non utilizzare mai il Booster.

▶ Avvertenza per persone con pacemaker: tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in funzione si genera un campo elettromagnetico. La possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta è molto remota. In caso di dubbio rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.

▶ Il campo elettromagnetico del piano acceso può influenzare il funzionamento degli oggetti soggetti a magnetizzazione. Non tenere nelle immediate vicinanze del piano di cottura carte di credito, dispositivi di memoria, calcolatrici.

▶ Gli oggetti metallici sistemati nel cassetto sotto il piano di cottura possono diventare molto caldi se il piano viene usato frequentemente. Evitare quindi di mettere oggetti metallici nel cassetto direttamente sotto il piano di cottura.

▶ Il piano cottura è dotato di una ventola di raffreddamento. Se sotto un apparecchio incassato è situato un cassetto, accertarsi che tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio vi sia una distanza sufficiente affinché sia garantito il sufficiente afflusso di aria fredda per il piano di cottura. Non conservare oggetti appuntiti o piccoli oppure carta nel cassetto, poiché questi possono giungere nell'involucro attraverso la fessura di aerazione oppure essere aspirati e quindi danneggiare la ventola dell'aria di raffreddamento o pregiudicare la fase di raffreddamento.

▶ Su una zona cottura, una zona rettangolare o un'area di cottura PowerFlex non utilizzare mai contemporaneamente due recipienti per la cottura.

▶ Se la pentola è solo parzialmente appoggiata sulla zona cottura o sulla zona rettangolare, in determinate circostanze le maniglie possono diventare molto calde. Posizionare le stoviglie centralmente sulle zone cottura.

Pulizia e manutenzione

▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

▶ Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura (v. relativo capitolo).

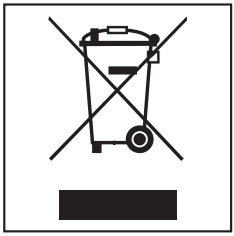
Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio impedisce che l'apparecchio subisca dei danni durante il trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Informarsi sulle possibilità di restituzione dell'imballaggio o sui più vicini centri di raccolta.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'apparecchio contiene anche sostanze nocive, necessarie per il suo funzionamento e la sua sicurezza.



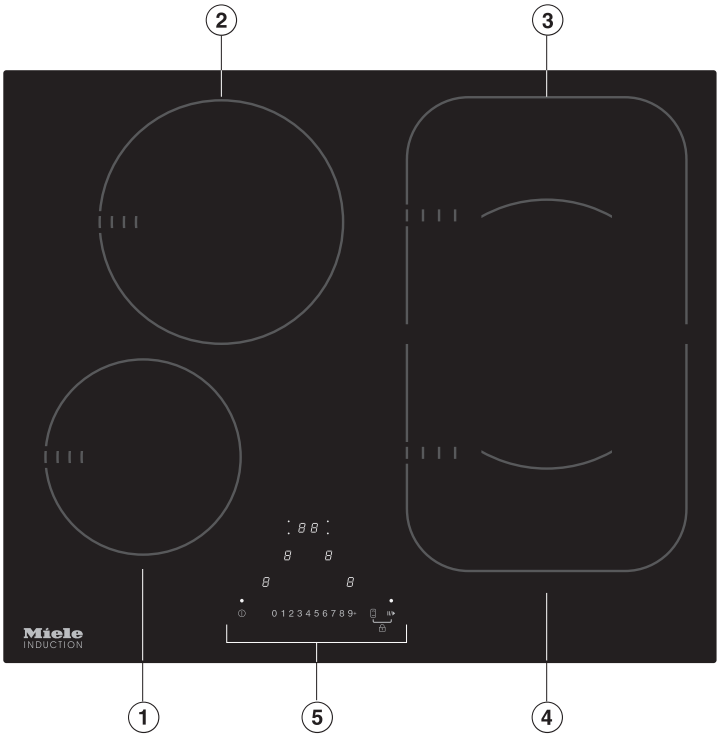
L'adeguata raccolta differenziata per il successivo avvio dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla vigente normativa in materia. Informarsi a riguardo presso il proprio rivenditore di fiducia.

Conservare l'apparecchiatura dismessa fuori della portata dei bambini fino al momento del suo effettivo smaltimento.

Panoramica

Piano di cottura

KM 6324-1



① Zona cottura con Booster

② Zona cottura con Booster

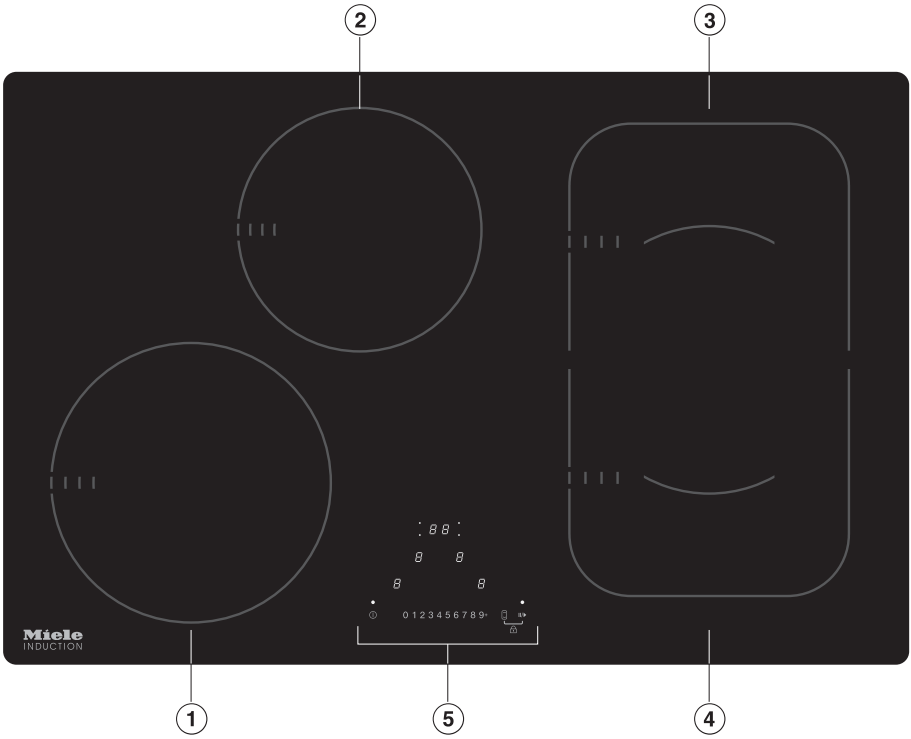
③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster

④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster

③④ combinabili con l'area di cottura PowerFlex

⑤ Comandi / Spie

KM 6345-1 / KM 6349-1



① Zona cottura con Booster

② Zona cottura con Booster

③ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster

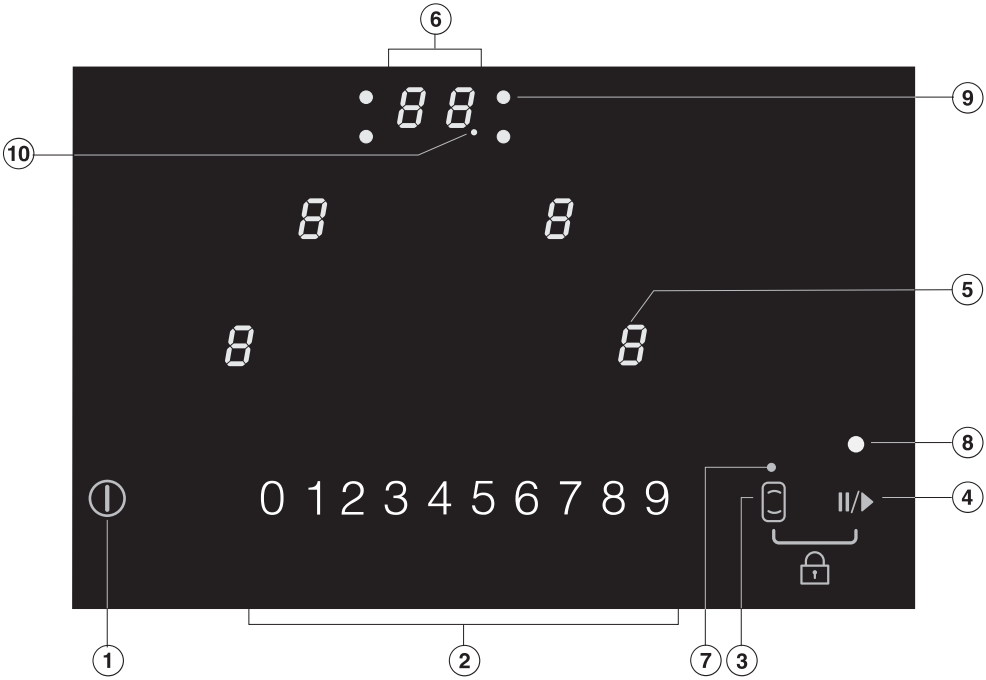
④ Zona cottura PowerFlex con TwinBooster

③④ combinabili con l'area di cottura PowerFlex

⑤ Comandi / Spie

Panoramica

Comandi / Spie



Tasti a sensore

① Accendere/spegnere il piano di cottura

② Scala numerica
- Impostare il livello di potenza
- Impostare durate per il timer

③ Accendere/spegnere l'area di cottura PowerFlex

④ Attivare/disattivare Stop and Go

③④ Attivare/disattivare il blocco accensione/blocco comandi

⑤ Selezione e indicazione delle zone cottura

0	Zona cottura pronta per il funzionamento
h	Livello scaldavivande
da *1* a *9*	Livello di potenza
,	Livello 1 TwinBooster
,,	Booster / livello 2 TwinBooster
-	Area di cottura PowerFlex attivata
u	Stoviglie non disposte sul piano oppure non adatte (v. cap. "Induzione")
=	Calore residuo
A	Dispositivo automatico di inizio cottura

⑥ Selezione e indicazione del timer

da *00* a *99*	Tempo in minuti
LC	Blocco accensione / Blocco comandi attivati

Spie

⑦ Area di cottura PowerFlex attivata

⑧ Stop and Go attivato

⑨ Abbinamento delle zone cottura, p. es. della zona posteriore destra

⑩ Timer

Panoramica

Informazioni sulle zone cottura

Zona cottura	KM 6324-1		
	Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**	
⊡	10–16	normale Booster	1400 2200
⊡	14–20	normale Booster	1850 3000
⊡	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15x23–23x39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3400 4800 7300
		Totale	7300

* È possibile utilizzare pentole con il fondo di qualsiasi diametro purché non diverso dall'area di tolleranza indicata.

** La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

Zona cottura	KM 6345-1 / KM 6349-1	
	Ø in cm*	Potenza in Watt a 230 V**
⊡	16–23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
⊡	14–20	normale 1850 Booster 3000
⊡	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
⊡	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15x23–23x39	normale 3400 TwinBooster, livello 1 4800 TwinBooster, livello 2 7300
		Totale 7300

* È possibile utilizzare pentole con il fondo di qualsiasi diametro purché non diverso dall'area di tolleranza indicata.

** La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

- Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Targhetta dati, assistenza tecnica, garanzia".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.

Pulire il piano di cottura per la prima volta

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando l'apparecchio viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche a causa del riscaldamento delle bobine a induzione si generano cattivi odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.

Odori ed eventuali fumane non sono sintomatiche per l'allacciamento errato e per danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.

Tenere in considerazione che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura a induzione è molto più breve rispetto allo stesso tempo dei piani di cottura tradizionali.

Funzionamento

Sotto ogni zona cottura è situata una bobina a induzione. Se la zona cottura è accesa, essa genera un campo magnetico che reagisce direttamente sul fondopentola e lo riscalda. La zona cottura si riscalda solo indirettamente per il calore ceduto dalla pentola.

L'induzione funziona solo appoggiandovi stoviglie con fondo magnetizzabile (v. cap. "Stoviglie"). Essa rileva automaticamente le dimensioni delle stoviglie appoggiate.

Sul display di una zona cottura lampeggia il simbolo ⍦ alternato al livello di potenza impostato, se

– la zona cottura viene accesa senza aver precedentemente appoggiato delle stoviglie o se le stoviglie utilizzate non sono adatte (stoviglie con fondo non magnetico),
– il diametro del fondo della pentola utilizzata è troppo piccolo,
– la pentola viene spostata dalla zona cottura accesa.

Se entro 3 minuti si appoggia la pentola adatta, ⍦ si spegne ed è possibile procedere come di consueto.

Se non si utilizzano stoviglie o si utilizzano stoviglie non adatte, la zona cottura o il piano di cottura si spengono automaticamente dopo 3 minuti.

⚠ Se l'apparecchio è acceso, viene acceso inavvertitamente oppure se è presente del calore residuo, si rischia che oggetti metallici appoggiati sul piano di cottura si riscaldino.

Pericolo di ustione!

Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio. Spegnere le zone cottura dopo l'uso con gli appositi tasti a sensore.

Rumori

Quando si usa un piano di cottura a induzione le stoviglie possono causare dei rumori a seconda del materiale e della struttura.

Il ronzio si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza.

Se si usano stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati) si può sentire un crepitio.

Un sibilo può comparire se, usando stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati), contemporaneamente vengono utilizzate le zone cottura collegate (v. cap. "Booster").

Un rumore di clic può comparire con processi di commutazione elettronici, soprattutto a livelli di potenza bassi.

Ronzio quando si accende la ventola di raffreddamento. Si accende per proteggere l'elettronica se il piano di cottura viene utilizzato frequentemente. È possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

Stoviglie

Stoviglie adatte:

– acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile,

– acciaio smaltato,

– ghisa.

Stoviglie non adatte:

– acciaio inossidabile con fondo non magnetizzabile,

– alluminio o rame,

– vetro, ceramica, terracotta.

Per verificare se un recipiente di cottura è adatto per il piano a induzione è sufficiente appoggiare una calamita sul fondo del recipiente. Se la calamita rimane attaccata, in generale il recipiente è adatto. Se si usano recipienti non adatti, sul display delle zone cottura lampeggia U alternato al livello di potenza impostato.

Le caratteristiche del fondo delle stoviglie possono influenzare i risultati di cottura (p.es. la doratura di frittate può risultare non uniforme).

– Per un uso ottimale della zona cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. cap. "Informazioni zone cottura"). Se la pentola è troppo piccola non viene rilevata e sul display delle zone cottura lampeggia U alternato al livello di potenza impostato.

– Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.

– Sollevare il recipiente per spostarlo per evitare che la superficie si graffi.

– Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.

Consigli per risparmiare energia elettrica

– Usare possibilmente sempre il coperchio per evitare l'inutile dispersione di calore.

– Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Una pentola di piccole dimensioni ha bisogno di meno energia elettrica rispetto a una pentola grande, non particolarmente piena.

– Si consiglia di cuocere con poca acqua.

– Dopo aver iniziato ad arrostire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.

– Usare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

	Area di regolazione
Tenere in caldo	h
Fondere burro Preparare gelatina Sciogliere cioccolato	1-2
Preparare pappa al latte	2
Scaldare piccole quantità di liquidi Cuocere riso	3
Scongelare verdure congelate in blocco	3
Preparare cereali	3
Scaldare pietanze liquide e semisolide Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Preparare frutta cotta	4
Far lievitare impasti	4
Stufare verdure, pesce	5
Scongelare e scaldare surgelati	5
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) uova all'occhio di bue	6
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti, montare creme e salse, p.es. crema al vino oppure salsa olandese	6-7
Arrostire a fuoco lento (per non surriscaldare i grassi) pesce, bistecche, salsicce	6-7
Cuocere frittelle di patate, crepes, frittate, ecc.	7
Iniziare ad arrostire brasati	8
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	9

I dati sono prettamente indicativi. La potenza della bobina a induzione varia a seconda della grandezza e del materiale del fondo del recipiente di cottura. È quindi possibile che i livelli di potenza siano differenti a seconda del recipiente di cottura usato. Con la pratica si imparerà a impostare il livello adatto a seconda dei recipienti di cottura usati. Se si utilizzano recipienti di cottura nuovi, di cui non si conoscono le caratteristiche pratiche, impostare un livello di potenza più basso rispetto a quello indicato.

Impostazione

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di tasti a sensore elettronici che reagiscono al contatto. Per motivi di sicurezza, al momento dell'accensione premere il tasto sensore On/Off ⏻ un po' più a lungo rispetto agli altri tasti. Ogni reazione dei tasti è segnalata da un segnale acustico.

Se il piano di cottura è spento, sono visibili solo i simboli stampati per i tasti a sensore On/Off ⏻, per il blocco 🔒, per Stop & Go **II**/▶ e per la scala numerica per impostare i livelli di potenza. Accendendo il piano di cottura, si accendono anche tutti gli altri tasti a sensore.

Le zone cottura e il timer devono essere "attivi", se si desidera impostare o modificare un livello di potenza o la durata. Per attivare una zona cottura o il timer, toccare il tasto sensore (display zone cottura) della rispettiva zona di cottura o del timer. Dopo aver toccato il tasto sensore, la rispettiva zona cottura o la spia del timer iniziano a lampeggiare. Finché la spia lampeggia, la zona cottura o il timer sono "attivi" ed è possibile impostare un livello di potenza o una durata. **Eccezione**: se è in funzione una zona cottura è possibile modificare il livello di potenza senza attivazione.

Difetto di funzionamento perché i tasti a sensore sono sporchi e/o coperti.

I tasti a sensore non reagiscono oppure alcune funzioni si attivano automaticamente o addirittura il piano si spegne automaticamente (v. cap. "Spegnimento di sicurezza"). Se si appoggiano recipienti di cottura molto caldi sui tasti a sensore/sulle spie è possibile danneggiare l'elettronica sottostante.

Mantenere puliti i tasti a sensore e le spie. Non appoggiarvi oggetti e stoviglie molto calde.

⚠ Pericolo d'incendio!
Rimanere sempre nelle vicinanze del piano di cottura quando è in funzione.
Tenere in considerazione che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura a induzione è molto più breve rispetto allo stesso tempo dei piani di cottura tradizionali.

Accensione

■ Sfiorare il tasto sensore ⏻.

Sui display di tutte le zone cottura appare *0*, sul display del timer *00*. Se non segue alcuna immissione, il piano di cottura dopo alcuni secondi si spegne per motivi di sicurezza.

Impostare / modificare il livello di potenza

■ Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.

Sul display delle zone cottura lampeggia *0* o il livello di potenza impostato.

■ Toccare il tasto sensore relativo al livello di potenza desiderato sulla scala numerica.

Il livello di potenza impostato lampeggia per alcuni secondi e rimane poi acceso.

Spegnimento

■ Per spegnere una zona cottura, toccare 2 volte il tasto di selezione della zona cottura desiderata.

■ Per spegnere il piano di cottura e quindi tutte le zone cottura, toccare il tasto sensore ⏻.

Indicazione calore residuo

Se una zona cottura è calda, dopo averla spenta si accende la spia del calore residuo.

I trattini dell'indicazione di calore residuo si spengono l'uno dopo l'altro man mano che le zone cottura si raffreddano. L'ultimo trattino si spegne solo quando la zona cottura può essere toccata senza alcun pericolo di scottarsi.

Le spie relative al calore residuo lampeggiano se durante il funzionamento oppure con calore residuo presente si verifica un'interruzione della corrente elettrica.

⚠ Pericolo di ustioni. Non toccare le zone cottura finché sono accese le spie del calore residuo.

Area di cottura PowerFlex

È possibile accendere le zone cottura powerFlex per attivare un'area PowerFlex (v. cap. Panoramica - Piano cottura). Le impostazioni relative all'area di cottura sono gestiti con la zona cottura PowerFlex posteriore sinistra.

Accensione

- Sfiorare il tasto sensore .

Sul display della zona cottura posteriore sinistra lampeggia *0*. Su quello della zona anteriore destra si accende -.

- Toccando il rispettivo tasto sensore sulla scala numerica della zona cottura posteriore sinistra si imposta il livello di potenza desiderato.

Spegnimento

- Sfiorare il tasto sensore .

Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona cottura riscalda immediatamente a piena potenza (inizio cottura) per poi commutare sul livello di continuazione della cottura scelto dall'utente (continuazione cottura). Il tempo di inizio cottura dipende dal livello di continuazione cottura impostata (v. tabella).

Attivazione

- Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore del livello di continuazione cottura desiderato finché suona un segnale e sul display delle zone cottura si accende *R*.

Durante l'inizio cottura (v. tabella) si accende *R* sul display delle zone cottura.

Se nel corso della fase iniziale di cottura si modifica il livello di continuazione cottura, disattivare il dispositivo automatico di inizio cottura.

Disattivazione

- Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.
- Toccare il livello di continuazione cottura impostato finché *R* si spegne

oppure

- impostare un altro livello di potenza.

Livello di continuazione cottura	Tempo inizio cottura [min. : sec.]
1	ca. 0 : 15
2	ca. 0 : 15
3	ca. 0 : 25
4	ca. 0 : 50
5	ca. 2 : 00
6	ca. 5 : 50
7	ca. 2 : 50
8	ca. 2 : 50
9	–

Booster

Le zone cottura sono dotate di Booster o TwinBooster (v. cap. "Panoramica - Piano di cottura"). È possibile utilizzare il Booster per max. due zone cottura contemporaneamente.

Il Booster rafforza la potenza, affinché si possano riscaldare grandi quantità p.es. di acqua per cuocere la pasta. Questo rafforzamento di potenza è attivo per max. 15 minuti.

È possibile utilizzare il Booster con max. due zone cottura contemporaneamente.

Se si accende il Booster, e

– non è impostato un livello di potenza, al termine del tempo di azione della modalità Booster o disattivandola prima, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a 9.

– è impostato un livello di potenza, al termine del tempo di azione della modalità Booster o disattivandola prima, il livello di potenza viene ridotto automaticamente a quello impostato in precedenza.

Rispettivamente due zone cottura sono collegate affinché possa essere messa a disposizione la potenza per il Booster. Nel corso del funzionamento Booster, alla zona cottura collegata viene sottratta una parte della potenza. Gli effetti sono:

– si disattiva l'inizio cottura

– si riduce il livello di potenza

– la zona cottura abbinata si spegne.

Attivare il Booster

- Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.
- Toccare due volte il tasto sensore 9 sulla scala numerica.

Sul display appare ıı.

Attivare il TwinBooster, livello 1

- Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.
- Toccare due volte il tasto sensore 9 sulla scala numerica.

Sul display appare ı.

Attivare il TwinBooster, livello 2

- Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.
- Toccare 3 volte il tasto sensore 9 sulla scala numerica.

Sul display appare ıı.

Disattivare il Booster/TwinBooster

- Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.
- Impostare un altro livello di potenza.

Tenere in caldo

Il livello scaldavivande non serve per riscaldare nuovamente pietanze raffreddatesi bensì per tenere in caldo pietanze molto calde subito dopo la preparazione.

Se si è impostato il livello di scaldavivande, la zona cottura rimane accesa per max. 2 ore.

– Tenere in caldo le pietanze solo nelle stoviglie in cui sono state preparate (pentola/padella). Coprire le stoviglie con un coperchio.

– Non è necessario mescolare le pietanze mentre vengono tenute in caldo.

– Già durante il procedimento di cottura gli alimenti perdono sostanze nutritive. Questo fenomeno continua anche quando vengono tenuti in caldo. Più a lungo si tengono in caldo le pietanze, maggiore è la perdita di sostanze nutritive. Rendere il più breve possibile la durata relativa alla modalità per tenere in caldo le pietanze.

Impostare il livello di scaldavivande

- Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.
- Toccare la scala numerica tra i tasti a sensore 0 e 1.

Sul display delle zone cottura appare *h*.

Disattivare il livello di scaldavivande

- Toccare il tasto sensore della zona cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore 0.

Il piano cottura deve essere acceso per utilizzare il timer.
È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Il timer ha due funzioni:

– per impostare una durata breve
– per lo spegnimento automatico di una zona cottura.

Timer

Impostazione

Impostare per esempio 15 minuti.

- Accendere il piano di cottura.
- Toccare il display del timer *00*.

Il simbolo *0* a destra e la spia relativa al tempo breve iniziano a lampeggiare.

Dapprima si impostano le decine poi le unità.

- Toccare il tasto sensore associato alla decina (qui 1) sulla scala numerica.

L'indicazione del timer si modifica, a destra lampeggia *1*.

- Toccare il tasto sensore associato alle unità (qui 5) sulla scala numerica.

L'indicazione del timer si modifica, *1* passa a sinistra e a destra appare *5*.

Il timer inizia a scorrere.

Modifica

- Toccare il display del timer.
- Impostare la durata desiderata come descritto precedentemente.

Cancellare

- Toccare il display del timer finché appare *00*.

Spegnimento automatico di una zona cottura

È possibile impostare l'ora per spegnere automaticamente una zona cottura. La funzione può essere usata contemporaneamente per tutte le zone cottura.

Se la durata programmata è superiore alla durata massima di funzionamento consentito, la zona cottura viene disattivata dal dispositivo di spegnimento di sicurezza (v. relativo capitolo).

- Impostare un livello di potenza per la zona cottura desiderata.
- Toccare il display del timer finché lampeggia la spia relativa a questa zona cottura.

Se sono accese più zone di cottura, le spie lampeggiano in senso orario a partire da quella anteriore sinistra.

- Impostare l'ora desiderata.
- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento automatico per un'ulteriore zona cottura, procedere come descritto.

Se sono programmati numerosi tempi di spegnimento, viene visualizzata la durata residua più breve e la rispettiva spia lampeggia. Le altre spie rimangono accese.

- Toccare il display del timer finché lampeggia la spia desiderata per visualizzare le durate residue che scorrono sullo sfondo.

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.

È stato programmato un orario di spegnimento oppure ne sono stati programmati diversi e si desidera inoltre impostare una durata breve/il timer:

- toccare il display del timer finché le spie delle zone cottura programmate rimangono accese e sul display del timer lampeggiano il simbolo a destra *0* e la spia del tempo breve.
- Impostare la durata desiderata come descritto precedentemente.

È stato impostato un tempo breve/timer e si desidera inoltre programmare uno o più orari di spegnimento:

- toccare il display del timer finché lampeggia la spia relativa alla zona cottura desiderata.
- Impostare la durata desiderata come descritto precedentemente.

Poco dopo l'ultima immissione il display del timer passa alla funzione con il tempo residuo più breve.

Se si vogliono visualizzare i tempi residui che scorrono in sottofondo:

- toccare il display del timer finché

– la spia relativa alla zona cottura desiderata (spegnimento automatico) lampeggia.

– il display del timer e la spia del tempo breve (timer) lampeggiano.

Partendo dalla durata residua più breve visualizzata, vengono selezionati in senso orario tutte le zone cottura accese e il timer.

Stop&Go

Attivando la funzione Stop&Go si riduce il livello di potenza di tutte le zone cottura accese a 1. I livelli di potenza delle zone cottura e l'impostazione del timer non possono essere modificati. È possibile solo spegnere il piano di cottura. Il timer impostato continua a scorrere. La durata del Booster, l'inizio cottura e le durate impostate per lo spegnimento automatico si interrompono.

In caso di disattivazione, le zone cottura continuano a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato, mentre la durata del Booster, l'inizio cottura e i tempi di spegnimento continuano a scorrere.

Se la funzione non viene disattivata entro 1 ora, il piano di cottura si spegne.

Attivazione/disattivazione

- Sfiorare il tasto sensore **II/▶**.

Utilizzare questa funzione per pulire rapidamente i comandi oppure in caso di rischio di trabocco.

Recall

Se nel corso del funzionamento il piano di cottura è stato erroneamente spento, con questa funzione è possibile ripristinare tutte le impostazioni. Il piano di cottura deve essere riacceso 6 secondi dopo lo spegnimento.

- Riaccendere l'apparecchio.
- Toccare subito (entro 6 secondi) dopo l'accensione il tasto sensore **II/▶**.

Blocco accensione / Blocco comandi

Il blocco accensione e il blocco comandi si disattivano in caso di interruzione della corrente elettrica.

L'apparecchio è dotato di un blocco accensione e un blocco comandi. In questo modo non possono essere inavvertitamente accesi né il piano né le zone cottura; inoltre non è nemmeno possibile modificare le impostazioni.

Il **blocco accensione** viene attivato quando il piano di cottura è spento. Quando è attivo non è possibile accendere il piano di cottura e utilizzare il timer.

Il **blocco comandi** è attivo quando il piano di cottura è acceso. Quando è attivo, il piano cottura può essere utilizzato solo in modo limitato.

– Non è possibile modificare il livello di potenza delle zone di cottura né l'impostazione del timer.
– È possibile spegnere le zone cottura, l'intero piano e il timer, ma non è più possibile accenderli.

Se quando il blocco accensione e il blocco comandi sono attivi si tocca un tasto sensore che non è consentito attivare, sul display del timer compare per alcuni secondi *LC* e suona un segnale acustico.

Attivazione

■ Toccare contemporaneamente i tasti a sensore e **II/▶** finché sul display del timer appare *LC* e suona un segnale acustico.

Dopo breve tempo *LC* si spegne.

Disattivazione

■ Toccare contemporaneamente i tasti a sensore e **II/▶** finché sul display del timer si spegne *LC*.

Spegnimento di sicurezza

Il piano di cottura funziona troppo a lungo

Lo spegnimento di sicurezza scatta in automatico se una zona cottura rimane accesa per un periodo eccezionalmente lungo. Questo periodo dipende dal livello di potenza impostato. Se si supera questo tempo, la zona cottura si spegne e compare l'indicazione relativa al calore residuo. Spegnendola e riaccendendola, la zona cottura è di nuovo pronta per il funzionamento.

Pannello comandi coperto

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti a sensore rimangono coperti per oltre 10 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Sui display delle zone cottura lampeggia *ER03* e suona un segnale acustico. Rimuovendo lo sporco e/o gli oggetti appoggiati, si spegne *ER03* e il piano di cottura è di nuovo pronto per funzionare.

Dispositivo antisurriscaldamento

Tutte le bobine a induzione e il dissipatore di calore dell'elettronica sono rispettivamente dotati di un dispositivo antisurriscaldamento. Prima che le bobine a induzione o il dissipatore di calore possano surriscaldarsi, il dispositivo antisurriscaldamento induce a una delle seguenti misure di protezione:

– si interrompe la funzione Booster attiva.

– Si riduce il livello di potenza impostato.

– La zona cottura si spegne automaticamente. Sul display delle zone cottura appare *E2*.

Il dispositivo antisurriscaldamento può scattare se

– si riscaldano stoviglie senza contenuto.

– si riscaldano olio o burro a potenza elevata.

– la parte inferiore dell'apparecchio non è aerata a sufficienza.

– una zona cottura molto calda viene riaccesa dopo un'interruzione di corrente.

Se il dispositivo antisurriscaldamento scatta di nuovo anche dopo aver eliminato le cause, rivolgersi all'assistenza tecnica.

⚠ Pericolo di ustione!
Le zone cottura devono essere spente. Il piano di cottura deve essere freddo.

⚠ Pericolo di ferirsi. Il vapore di un elettrodomestico potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.
Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare se si utilizzano prodotti non adatti.
Tutte le superfici si graffiano facilmente.
Rimuovere subito i residui dei prodotti.

Prodotti non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

– detersivo per i piatti,
– detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
– prodotti anticalcare,
– prodotti per eliminare macchie e ruggine,
– detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
– solventi,
– detergenti per lavastoviglie,
– spray per forno,
– detergenti per vetro,
– spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
– gomma cancella-sporco.

Non pulire con oggetti appuntiti le aree tra vetroceramica e cornice e quella tra cornice e piano di lavoro.
Si potrebbero danneggiare le guarnizioni.

Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni.
Si crea una pellicola invisibile, che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni sono poi impossibili da rimuovere.
Pulire il piano cottura regolarmente con un prodotto specifico per la vetroceramica.

Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.

Pulire infine accuratamente il piano di cottura con alcune gocce dello speciale detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (v. "Accessori su richiesta") e con carta cucina oppure con un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se il piano di cottura è ancora caldo perché potrebbe macchiarlo. Attenersi alle indicazioni fornite dal produttore del detergente.

Dopo aver pulito l'apparecchio con un panno umido, asciugarlo. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sulla vetroceramica e danneggiarla. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente.

Macchie dovute a residui calcarei, acqua e residui di alluminio (macchie con riflessi metallici) possono essere eliminate usando il detergente specifico per vetroceramica e acciaio inossidabile.

⚠ Pericolo di ustione!
Indossare i guanti da cucina prima di rimuovere dalla vetroceramica residui di zucchero, plastica o carta stagnola con l'apposito raschietto.

Spegnere immediatamente il piano di cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Rimuovere queste sostanze **subito**, cioè quando il piano è ancora caldo, con l'apposito raschietto. Infine pulire la zona cottura quando si raffredda come descritto precedentemente.

Cosa fare se...

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco è un supporto. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica (v. al termine di queste istruzioni d'uso) se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

⚠ Pericolo di ferimento. A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguite in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele. Non aprire mai da sé l'involucro del piano di cottura.

Problema	Causa e rimedio
Il piano di cottura o le zone cottura non si accendono.	Il piano di cottura non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). ■ Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.
Quando si mette in funzione il nuovo piano di cottura si generano odori e vapori.	I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Quando l'apparecchio viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori ed eventualmente anche fumo. Anche il materiale delle bobine a induzione isola gli odori nelle prime ore di funzionamento. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto. Questi odori e anche l'eventuale fumo svaniscono dopo poco tempo e non costituiscono pericolo per la salute. Essi non sono dovuti né a un guasto né a un errato allacciamento.

Problema	Causa e rimedio
Sul display di una zona cottura lampeggia il simbolo U alternato al livello di potenza impostato o A.	Sulla zona cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte. ■ Utilizzare stoviglie adatte (v. cap. "Stoviglie adatte").
Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare LC.	Blocco accensione o blocco comandi attivato ■ Disattivare il blocco accensione o blocco comandi (v. cap. "Blocco accensione/Blocco comandi").
Dopo aver acceso il piano di cottura appare per alcuni secondi sul display del timer dE. Le zone cottura non diventano molto calde.	L'apparecchio è in modalità demo. ■ Toccare contemporaneamente i tasti a sensore 0 e II/▶ finché dE si spegne.
La zona cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga. ■ Accendere nuovamente la zona cottura (v. cap. "Spegnimento di sicurezza").
Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. ■ V. cap. "Dispositivo antisurriscaldamento"
La zona cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. ■ V. cap. "Dispositivo antisurriscaldamento"
Il livello di potenza 9 viene ridotto automaticamente se anche per la zona cottura collegata si imposta il livello di potenza 9.	Per il funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9 si supererebbe la potenza complessiva possibile. ■ Usare un'altra zona cottura.
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	Si riscaldano grandi quantità di alimenti. ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Le stoviglie conducono male il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
Dopo aver spento l'apparecchio si sente un rumore.	La ventola funziona finché l'apparecchio si raffredda e poi si spegne automaticamente.
Una o più spie del calore residuo lampeggiano.	L'erogazione della corrente elettrica si è interrotta durante il funzionamento oppure con calore residuo.
Sui display delle zone cottura lampeggiano *E* **o** *ER* **e le cifre.**	*E2* È scattato il dispositivo antisurriscaldamento. ■ V. cap. "Dispositivo antisurriscaldamento"
	ER03 Uno o più tasti a sensore sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati. ■ Rimuovere gli oggetti e/o lo sporco.
	E oppure *ER* e altre cifre. Si è verificato un guasto nell'elettronica. ■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Stoviglie

Miele offre una vasca scelta di stoviglie. Queste ultime sono state ideate appositamente per gli elettrodomestici Miele. Informazioni dettagliate sui singoli prodotti si trovano sul sito internet Miele.

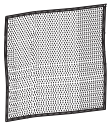
- Pentole di diverse misure
- Casseruola sauteuse con coperchio
- Padella con rivestimento antiaderente
- Wok
- Casseruole

Prodotti per la pulizia

Detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile 250 ml

Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio

Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve.

Miele@home / Con@ctivity

Il piano di cottura è predisposto per la comunicazione e con la chiavetta radio in dotazione alla cappa aspirante scelta può

– essere collegato al sistema Miele@home,

– comunicare con la cappa aspirante (Con@ctivity).

Sistema Miele@home
Gli elettrodomestici predisposti per la comunicazione inviano informazioni sul loro stato di funzionamento a un apparecchio visualizzatore (elettrodomestico SuperVison, notebook, tablet ecc.). Questo sistema consente anche il collegamento con un sistema hausbus (Miele Gateway o piattaforma QIVICON Smart Home).

Con@ctivity
Il piano cottura invia informazioni sul proprio funzionamento alla cappa aspirante. Il funzionamento della cappa viene gestito in automatico in base al funzionamento del piano cottura.

Per ulteriori informazioni su Miele@home e Con@ctivity, consultare il sito internet di Miele e le istruzioni d'uso dei singoli componenti.

Connessione

Per connettere il piano di cottura

– a Miele@home, preparare dapprima le operazioni di connessione sull'apparecchio visualizzatore,

– a Con@ctivity occorre connettere dapprima la cappa aspirante.

■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

■ Collegare la chiavetta radio al piano cottura (v. istruzioni di montaggio della chiavetta).

■ Ripristinare l'alimentazione di corrente elettrica.

La connessione deve essere effettuata entro 10 minuti dal ripristino dell'alimentazione della corrente elettrica.

■ Avviare la connessione sulla cappa aspirante e sull'apparecchio visualizzatore (v. rispettive istruzioni).

■ Rimuovere qualsiasi recipiente dal piano di cottura.

Nel corso della connessione nessun recipiente di cottura deve essere sul piano.

■ Accendere l'apparecchio ⏻.

■ Per tutte le zone di cottura impostare il livello di potenza "1".

Il simbolo ⍦ lampeggia.

■ Attendere minimo 1 minuto e spegnere il piano di cottura ⏻.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio

⚠ Il piano di cottura deve essere incassato solo da personale qualificato e collegato alla rete elettrica da un elettricista specializzato.

Incassare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile e la cappa aspirante per evitare di danneggiarlo.

▶ Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100°C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi. I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.

▶ L'apparecchio non deve essere montato su frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugabiancheria.

▶ Questo piano di cottura può essere montato solo su cucine elettriche e forni dotati di un sistema di raffreddamento delle fumane.

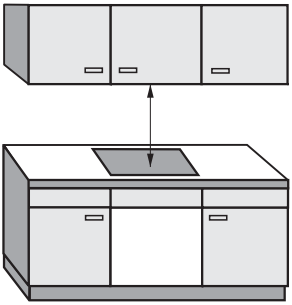
▶ Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di alimentazione elettrica del piano di cottura non si possa toccare.

▶ Dopo il montaggio il cavo di alimentazione non deve essere a contatto con parti mobili degli elementi della cucina (p.es. un cassetto) e non deve essere esposto a sollecitazioni meccaniche.

▶ Rispettare le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Distanza di sicurezza sopra il piano cottura



Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni o se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760 mm.

Se sotto una cappa aspirante sono montati più apparecchi, per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza, rispettare la distanza maggiore.

Distanze di sicurezza

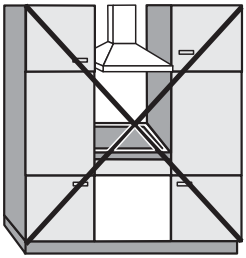
Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

Quando si incassa un piano di cottura, sul retro e sul lato (a destra **o** a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti dei mobili o dell'ambiente (v. immagini).

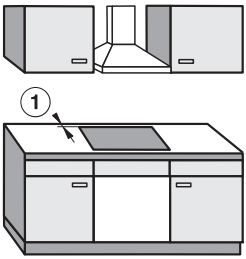
①Distanza minima **dietro** l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

②Distanza minima **a destra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm.

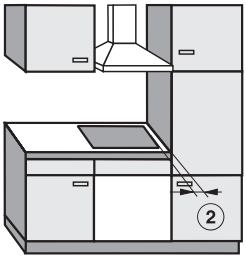
③Distanza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente:
50 mm.



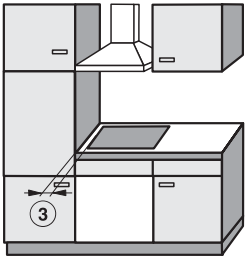
non consentito



consigliato



non consigliato



non consigliato

Distanza minina nella zona inferiore

Per garantire la corretta aerazione è necessario mantenere una distanza minima tra l'elettrodomestico e un forno, un piano intermedio o un cassetto.

La distanza minima tra il bordo inferiore del piano di cottura e

– il bordo superiore di un **forno** deve essere di **15 mm**.

– il bordo superiore di un **ripiano intermedio** deve essere di **15 mm**.

– il fondo di un **cassetto** deve essere di **75 mm**.

Ripiano intermedio

Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un piano di cottura non è necessario ma è consentito.

Per posare un cavo di alimentazione elettrica, predisporre sul retro una fessura di 10 mm. Per consentire una migliore aerazione del piano cottura si consiglia di lasciare una fessura di 20 mm.

Distanze di sicurezza

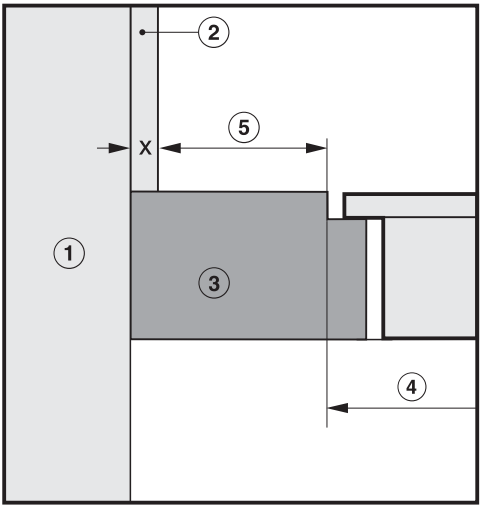
Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

Se si applica un rivestimento sulla nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

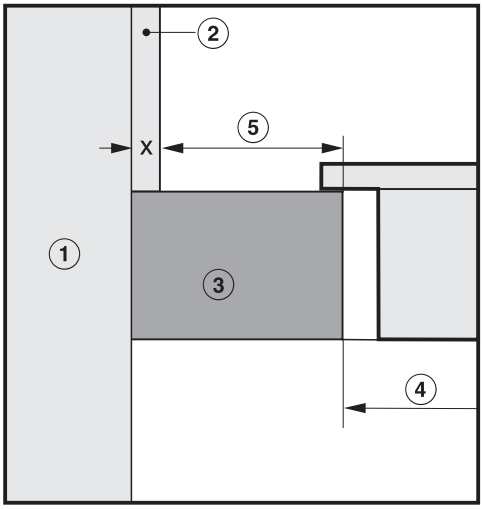
Se il rivestimento è in materiale infiammabile (p.es. legno) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è in materiale non infiammabile (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.
Esempio: spessore del rivestimento della nicchia 15 mm
50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

Piani di cottura a filo



Piani di cottura con cornice/sfaccettati



① Muro

② Rivestimento nicchia misura x = spessore del rivestimento nicchia

③ Piano di lavoro

④ Intaglio nel piano di lavoro

⑤ Distanza minima per materiali **infiammabili** 50 mm, materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x

Il piano di cottura a filo è adatto per essere incassato in piani di lavoro in pietra naturale (granito e marmo), in piani piastrellati e di legno massello. Nel capitolo "Misure d'incasso" i piani di cottura contrassegnati da apposita nota sono adatti anche per l'incasso nei piani di lavoro in vetro. Nel caso il piano di lavoro fosse di altra fattura richiedere al produttore se è adatto per l'incasso di un piano di cottura a filo della superficie.

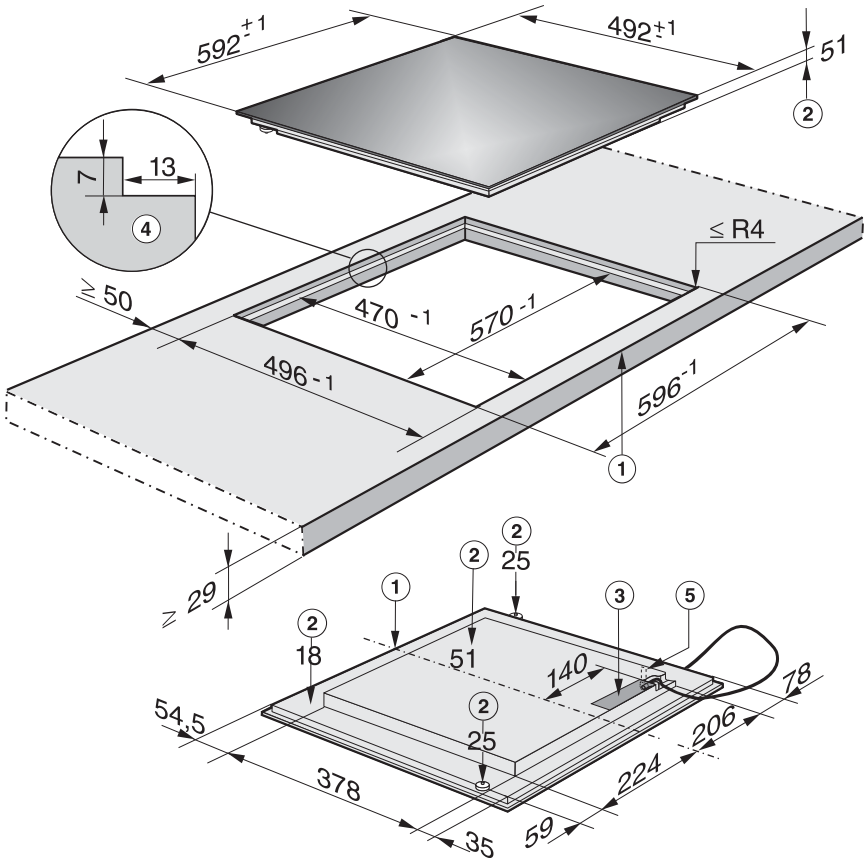
La larghezza libera del mobile base deve essere larga almeno quanto l'intaglio interno del piano di lavoro (v. cap. "Misure d'incasso") affinché il piano di cottura sia accessibile dal basso e la cassetta inferiore possa essere rimossa a scopo di manutenzione. Se il piano di cottura dopo l'incasso non fosse accessibile dalla parte inferiore, rimuovere l'isolante per fessure per poterlo smontare.

Il piano di cottura

– viene applicato direttamente in una superficie di lavoro in pietra naturale fresata.
– viene fissato nell'intaglio di legno massello, nei piani di lavoro piastrellati e in vetro con listelli in legno. Questi listelli devono essere messi a disposizione dal committente e non sono compresi nella fornitura.

Misure d'incasso

KM 6324-1



① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

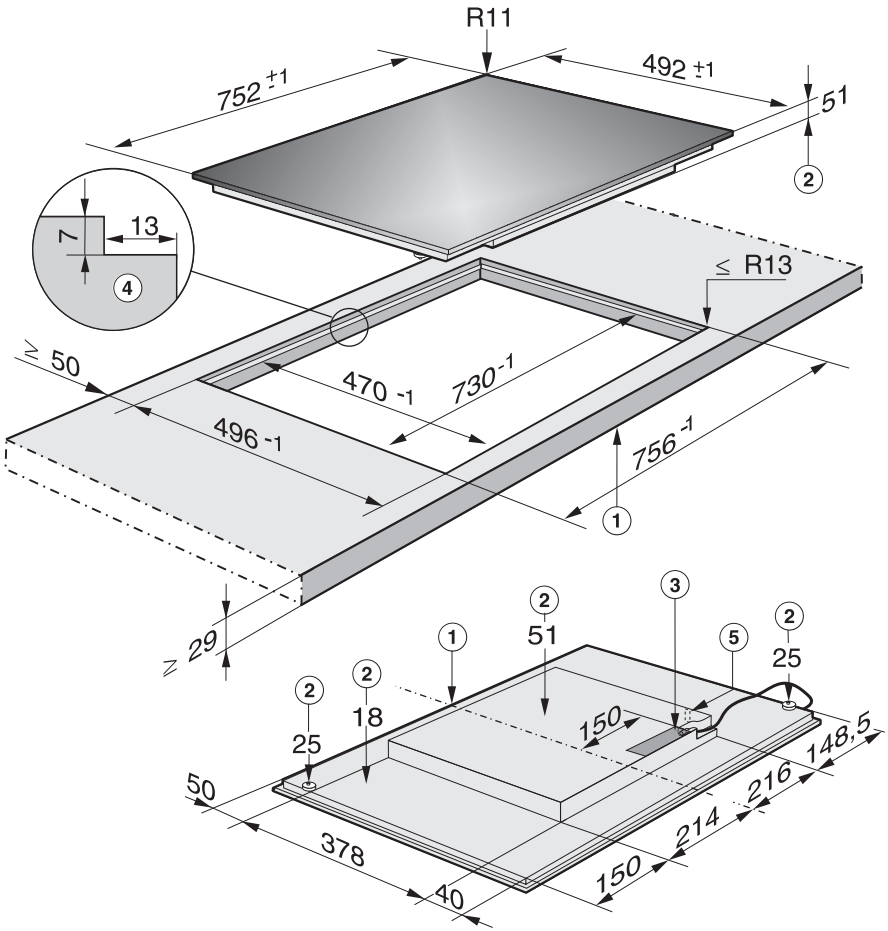
④ Fresatura a scalini per piani di lavoro in pietra naturale

⑤ Allacciamento Miele@home/ Con@ctivity

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

Attenersi assolutamente ai disegni in dettaglio per le misure di intaglio del piano di lavoro in pietra naturale.

KM 6345-1



① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

④ Fresatura asimmetrica

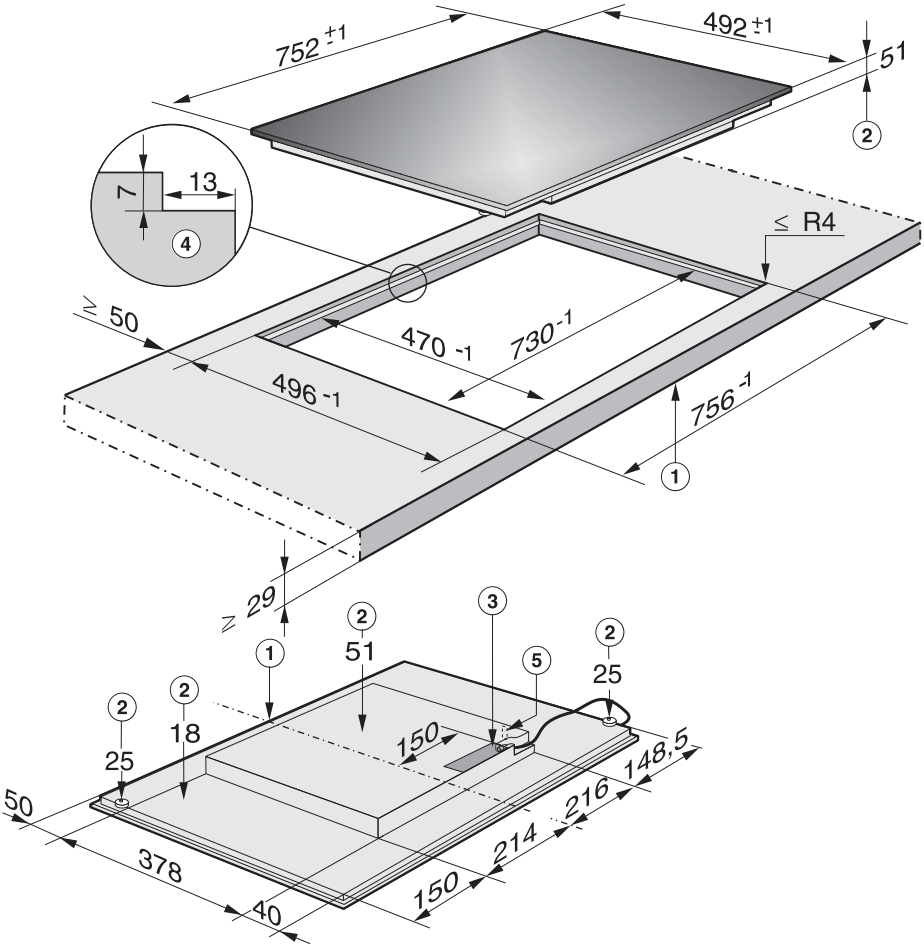
⑤ Allacciamento Miele@home/ Con@ctivity

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

Attenersi assolutamente ai disegni in dettaglio per le misure di intaglio del piano di lavoro in pietra naturale.

Misure d'incasso

KM 6349-1



① Parte frontale

② Altezza d'incasso

③ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica

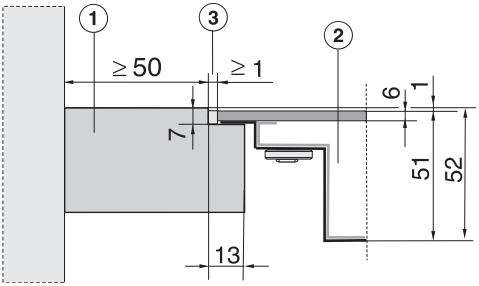
④ Fresatura asimmetrica

⑤ Allacciamento Miele@home/ Con@ctivity

Il cavo di alimentazione (L=1440 mm) è allegato a parte.

Attenersi assolutamente ai disegni in dettaglio per le misure di intaglio del piano di lavoro in pietra naturale.

Piano di lavoro in pietra naturale



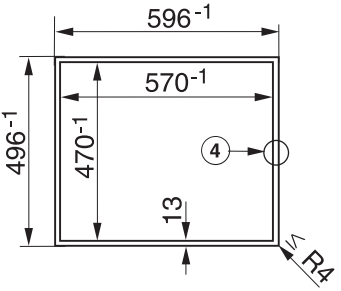
① Piano di lavoro

② Piano di cottura

③ Fessura

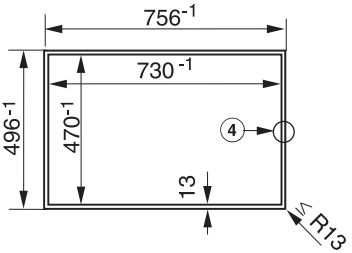
Poiché le misure della lastra in vetroceramica e dell'intaglio nel piano di lavoro sono soggette a una certa tolleranza, la larghezza della fessura ③ può variare (min. 1 mm).

KM 6324-1



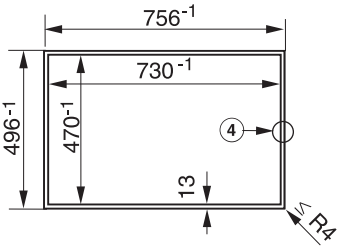
④ Fresatura asimmetrica

KM 6345-1



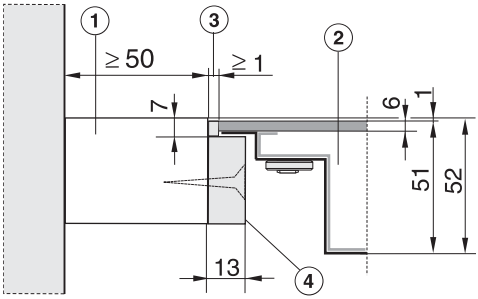
④ Fresatura asimmetrica

KM 6349-1



④ Fresatura asimmetrica

Piano di lavoro in legno massello/ piastrellato/ in vetro



① Piano di lavoro

② Piano di cottura

③ Fessura

④ Listelli in legno 13 mm (non forniti di serie)

Poiché le misure della lastra in vetroceramica e dell'intaglio nel piano di lavoro sono soggette a una certa tolleranza, la larghezza della fessura ③ può variare (min. 1 mm).

Predisporre il piano di lavoro

- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro come indicato dalla figura del piano cottura e dagli esplosi dettagliati. Rispettare le distanze di sicurezza (v. cap. "Distanze di sicurezza").
- Piani di lavoro in legno massello/ piastrellati/in vetro: fissare i listelli in legno ④ 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. figura).

Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano di cottura

Il cavo di alimentazione può essere allacciato all'elettrodomestico solo da un elettricista qualificato.

- Collegare il cavo di alimentazione al piano di cottura come indicato nell'illustrazione "Schema di allacciamento" (v. cap. "Allacciamento elettrico – Schema di allacciamento").

Applicare il piano di cottura

- Far passare il cavo di alimentazione del piano di cottura verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.
- Applicare il piano di lavoro nell'intaglio e centrarlo.
- Allacciare il piano di cottura alla rete elettrica.
- Verificare il funzionamento del piano di cottura.
- Spruzzare nella fessura rimasta ③ la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160°C).

Per le piastrelle in pietra naturale e piastrelle utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta a questo materiale. Attenersi alle indicazioni del produttore della guarnizione in silicone.

⚠ Pericolo di ferirsi.

A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguite in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile.

Miele rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione e manutenzione o da riparazioni scorretti. Non risponde inoltre dei danni causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra (p.es. scossa elettrica).

Il collegamento del piano di cottura alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato che sia a conoscenza e rispetti le normative nazionali vigenti e le norme aggiuntive dell'azienda elettrica locale.

A fine montaggio deve essere garantita la protezione contro eventuali contatti.

Allacciamento

AC 230 V / 50 Hz

I dati di allacciamento necessari sono indicati sulla targhetta e devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Interruttore differenziale (salvavita)

Per aumentare la sicurezza il VDE, nella direttiva DIN VDE 0100 parte 739, raccomanda di preporre all'apparecchio un interruttore automatico differenziale (salvavita) con corrente di scatto conforme alle norme vigenti: 30 mA.

Dispositivi di separazione

L'apparecchio deve poter essere staccato dalla rete elettrica mediante un interruttore onnipolare! Quando l'apparecchio è spento l'apertura di contatto deve essere di almeno 3 mm. I dispositivi di distacco sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

⚠ Danni alle persone a causa di scosse elettriche.
Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

Per staccare l'apparecchio dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

fusibili

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Interruttori automatici a vite

- Premere il pulsante (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.

Interruttori di sicurezza integrati

- (Interruttore automatico, minimo tipo B o C!): portare la levetta da 1 (On) su 0 (Off).

Interruttore di sicurezza FI

- Interruttore automatico differenziale (salvavita): portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

Cavo di alimentazione elettrica

L'apparecchio deve essere allacciato per mezzo di un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) di diametro adeguato osservando lo schema di allacciamento.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Sulla targhetta dati sono inoltre indicati la tensione di allacciamento consentita per questo apparecchio e la relativa potenza assorbita.

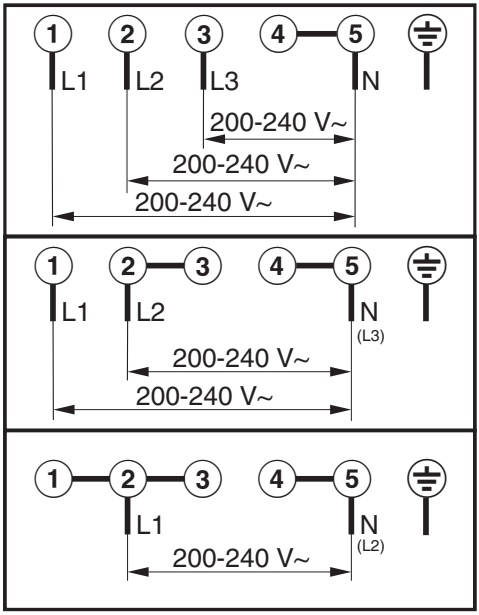
Sostituzione del cavo di alimentazione elettrica

⚠ Danni alle persone a causa di scosse elettriche.
L'allacciamento deve essere effettuato da un elettricista qualificato nel rispetto delle norme nazionali e locali in materia nonché delle norme emanate dalla locale azienda elettrica.
Il cavo di terra deve essere collegato all'allacciamento contrassegnato da ⏚.

Quando si sostituisce il cavo di alimentazione elettrica utilizzare solo il cavo speciale H05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o l'assistenza tecnica Miele.

I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta.

Schema di allacciamento



Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia

Assistenza tecnica

In caso di guasti che non possono essere eliminati personalmente, rivolgersi

– al rivenditore autorizzato Miele oppure

– all'assistenza tecnica autorizzata Miele

Il numero di telefono del servizio di assistenza Miele è riportato sul retro delle presenti istruzioni d'uso e di montaggio.

Indicare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio.

Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Controllare che la denominazione del modello corrisponda a quella riportata sul retro del libretto delle istruzioni.

Informazioni importanti sulla garanzia

La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni.

Ulteriori informazioni si trovano nelle allegate condizioni di garanzia.

Le schede prodotti dei modelli descritti nelle presenti istruzioni d'uso sono allegate di seguito.

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6324-1 FL.BDG./WS
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6345-1
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Schede prodotti

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6349-1 FL.BDG./BR
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6349-1 FL.BDG./WS
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	182,6 Wh/kg

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.
Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Miele

KM 6324-1 / KM 6345-1 / KM 6349-1

CE

it-IT

M.-Nr. 10 023 540 / 03